

# LANCHE DE COSTELA GAÚCHA DESFIADA

## INGREDIENTES

1kg de costela gaúcha  
2 tomates  
1/2 cebola  
5 dentes de alho  
6 talos de salsinha com as folhas  
2 talos de coentro (bem pouco) com as folhas  
6 talos de cebolinha inteiros  
pimenta do reino a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura da costela  
Coloque a panela de pressão para aquecer (deixe bem quente, para selar a costela e manter toda sua suculência)  
Coloque a costela, deixe dourar completamente de um lado e depois o outro  
Acrescente a cebola e o alho  
Deixe por 3 minutos  
Acrescente os tomates e metade dos verdes  
Coloque o sal, a pimenta, um copo com água, tampe e deixe cozinhar de 35 a 40 minutos  
Destampe e veja se está sem líquido, caso esteja acrescente mais um copo de água  
Volte ao fogo por mais 35 minutos  
Destampe e veja se já está desfiando  
Faça um vinagrete de tomate, cebola, salsinha, sal e azeite para acompanhar o pão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8653-lanche-de-costela-gaucha-desfiada.html>